

Betty Bossi

Haselnussguetzli



Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 10 Min. pro Blech

Ergibt ca. 70 Stück

100 g gemahlener Rohrzucker

1 Prise Salz

2 frische Eier

1 EL Birnbrotgewürz

1 Zitrone, nur abgeriebene Schale

130 g Mehl

125 g gemahlene Haselnüsse

30 g Butter, flüssig, abgekühlt

80 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

1 EL Wasser

60 g kandierte Fruchtwürfel, fein gehackt

1. Zucker, Salz und Eier mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist.

2. Birnbrotgewürz und alle Zutaten bis und mit Butter begeben, zu einem weichen Teig zusammensetzen. Teig portionenweise in die Guetzli-Pressen füllen. Guetzli auf ein Backblech spritzen.

3. **Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, etwas abkühlen.

4. Zucker, Zitronensaft und Wasser verrühren. Die noch warmen Guetzli mit der Glasur bestreichen, Fruchtwürfel darauf verteilen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 4 Wochen.

Stück: 36 kcal, F 2 g, Kh 5 g, E 1 g

